

Galléol®

Tanino de nuez de agalla

Características

Galléol® es un tanino de "nuez de agalla", quiste por hipertrofia de los tejidos vegetales de la madera producido por la picadura de insectos.
Tanino de alta calidad, se adapta especialmente para el tratamiento de vinos blancos y rosados.

Galléol® favorece la precipitación de las proteínas inestables y mejora la clarificación de los vinos. Además, protege los mostos de la oxidación y previene la formación de aromas a reducción.

Modo de empleo

Disolver Galléol® en agua caliente a aprox. 40° C (10 litros por Kg) e incorporar la solución obtenida a la cuba durante un remontado. Realizar en el vino ya terminado los trasiegos habituales hasta la operación de clarificación.

Dosis medias

5 a 10 g/hl
La dosis de empleo adecuada se establecerá a partir de ensayos en laboratorio.

Envases

Bolsa de 500 g
Saco de 25 kg

Conservación

Proteger del aire y de la luz.